



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARENCİYELİ DEV KURABIYE

<https://www.milliyet.com.tr>

420 gram beyaz un
Yarım su bardağı esmer şeker
4 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı karbonat
Yarım çay kaşığı deniz tuzu
340 gram küpler halinde kesilmiş soğuk tuzsuz tereyağı
1 su bardağı soğuk süt
1 büyük yumurta
1 çay kaşığı vanilya özü
1 adet krema
Üzerine serpmek için:
Esmer şeker
Kreması için:
2 su bardağı soğuk krema
85 gram pudra şekeri
Yarım çay kaşığı vanilya özü
6-8 adet karışık narenciye (portakal, greyfurt, mandalina vb.)

Fırını önceden 350 derecede ısıtmaya başlayın ve kek kalibınızı sıvı yağ ile yağlayın.
Bir kabin içerisine un, esmer şeker, kabartma tozu ve tuzu ekleyip karıştırın.
Daha sonra tereyağını parçalar halinde ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
Karışımı büyük bir kaseye alın. Başka bir kaptaki süt, yumurta ve vanilyayı birlikte çırpın.
Islak karışımı un karışımına ekleyin ve iyice karıştırın.
Hamuru yuvarlak kalıba aktarın ve iyice üzerine bastırın.
Yüzeyine sıvı kremayı sürün ve esmer şeker serpiştirin.
40-45 dakika üzeri altın rengi olana kadar pişirin.
Pişen kurabiyeyi 10 dakika boyunca soğutun.
Kreması için, 2 su bardağı soğuk kremayı 5 dakika boyunca çırpın.
Pudra şekerini ve vanilyayı ekleyin, 2 dakika daha çırpın.
Kurabiyeyi servis tabağına aktarın ve üzerine çırpılmış kremanın yaklaşık yarısını üzerine dökün ve eşit bir şekilde yayın.
Narenciye meyvelerini üzerine yayın ve kalan kremayla servis edin.



© lezzetler.com tarif no:159892 • adı:Narenciyeli Dev Kurabiye • gönderen:Gül • indirme tarihi:08.04.2025 - 01:49